

La recette de Frank : *Saucisson grillé au feu de bois*



Fiche recette pour 4 personnes

Ingrédients:

500 g (ou 1 + 1/2)	Saucisson vaudois pas trop jeune!!!
5 x 200 g	Poires Bosc
3 x 100 g	Carottes
350 g	Broccoli
250 g	Choux-fleur
1	Citron
2 x 80 g	Champignons blancs (De Paris)
1	Echalote
150 g	Lentilles vertes
150 g + 150 g	Salade Battavia rouge + verte
150 g	Salade Roquette
100 g	Salade laitue Iceberg
50 g	Salade Chicorée rouge
20 tiges	Ciboulette
1/2 Pce.	Gousse de vanille
50 g	Beurre
	Moutarde à l'ancienne
	Huile d'olive
	Vinaigre balsamique de poires 5% acidité
	sel, poivre, sucre

Préparation:

Saucisson

- *Chauffer le grill*
- *Griller le saucisson doucement pendant env. 30 min.*

Compote de poire Bosq

- *Préparer un sirop de pochage avec l'eau, le sucre et la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur*
- *Peler, partager et enlever le milieu de 5 poires Bosq*
- *Les pocher dans le sirop de pochage*

Légumes

- *Laver et éplucher les légumes*
- *Les couper pour la salade*
- *Les étuver avec du beurre*
- *Cuire les lentilles 25 min.*

Les salades

- *laver et couper les diverses feuilles de salade*

Vinaigrette

- *Préparer une vinaigrette avec les échalotes hachés, la ciboulette ciselée, moutarde, huile d'olive, vinaigre balsamique, sel, poivre*

Finition

- *Assaisonner les légumes et les lentilles avec une partie de la vinaigrette*
- *Peler et découper le saucisson en rondelles*
- *Assaisonner les feuilles de salades avec la vinaigrette restante*
- *Dresser le tout d'une manière plaisante*